SINGER®

Mode d’emploi

MODELE: SKM2501ST

I Fonctions et caractéristiques:

Ce produit est un robot multi fonctions 4 en 1 qui respecte les normes de sécurité que doivent comporter tous les appareils électriques. Ce produit est un appareil spécialisé avec plusieurs fonctions. Grâce au système de contrôle de la vitesse, en fonction des programmes choisis vous pouvez sélectionner la vitesse souhaitée afin d'obtenir un résultat optimal. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique intérieur uniquement.

Caractéristiques: 600W 250V/50Hz

Les quatre accessoires de l'appareil ainsi que leurs fonctions sont les suivants:

1. Mixeur :

Vous pouvez l'utiliser pour mélanger de la pâte, des œufs, du fromage, préparer des cakes, des sauces, des mélanges d'alcool etc.

2. Récipient Blender :

Vous pouvez l'utiliser pour faire des jus, des milk-shakes, piler de la glace etc.

3. Moulin pour cacahuètes

Vous pouvez l'utiliser pour émietter des cacahuètes, des pistaches etc….

4. Hachoir :

Vous pouvez l'utiliser pour émincer des fruits, hacher de la viande etc….

II Précautions de base avant l'utilisation d'appareils électriques:

Avant d'utiliser cet appareil, bien lire ce mode d'emploi et faire attention aux conseils de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lire attentivement ce mode d'emploi.
2. Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes.
4. Rester vigilant lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants
5. Ne pas utiliser cet appareil pour une autre raison que celle pour laquelle il a été conçu.
6. Ne pas utiliser l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation sont endommagés ou s'ils ne fonctionnent pas correctement. Contacter le service après vente le plus proche afin que votre appareil soit vérifié.
7. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contacter le service après vente le plus proche afin qu'un technicien agrée procède à la réparation.
8. Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus d'une table ou d'un comptoir, ni toucher une surface chaude (chauffage, four etc.)
9. Ne pas disposer l'appareil prés d'une cuisinière à gaz, d'un chauffage électrique ou d'un four
10. Pour débrancher l'appareil, l'éteindre puis retirer la prise de la prise murale.
11. Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide de produits abrasifs.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait engendrer des incidents.
13. Débrancher l'appareil avant de procéder à son entretien. Le Laisser refroidir avant de le nettoyer.
14. Lors de l'utilisation, ne pas mettre vos mains, vos cheveux, vos vêtements ou tout autre élément à l'intérieur de l'appareil, ils pourraient s'enrouler autour du Blender. Afin d'éviter tout incident, utiliser la spatule uniquement après l'arrêt total de l'appareil.
15. Eteindre l'appareil avant de procéder au changement d'accessoires ou avant de prendre en main les parties amovibles de l'appareil. Utiliser la spatule, uniquement après l'arrêt total de l'appareil.
16. Afin d'éviter tout incident, faire attention lors du nettoyage des lames après l'utilisation.
17. Après l'utilisation de l'appareil, bien nettoyer les accessoires et les laisser sécher. Garder l'appareil propre, le ranger à un endroit qui n'est pas accessible aux enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec.

18. Si une panne est constatée, si l'appareil est tombé ou si vous constatez qu'il a été endommagé, ne pas l'utiliser.
19. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
20. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants sans surveillance

III. Avant la première utilisation:

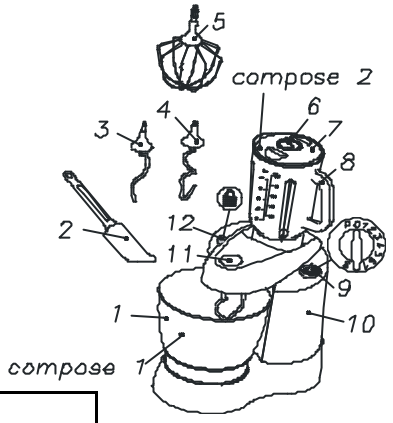
1. Retirer les éléments d'emballage de l'appareil.
2. Avant l'utilisation de l'appareil, laver tous les éléments le constituant à l'aide d'eau et de savon, et les laisser sécher.
3. Ranger le cordon à l'arrière de l'appareil dans l'espace prévu à cet effet.

IV. Mode d'emploi:

1. Vérifier que le voltage de l'alimentation électrique est conforme à celui qui est inscrit au dos de l'appareil.
2. Régulateur de vitesse : choisir la vitesse souhaitée grâce au sélecteur de vitesse électronique : du niveau 1, le plus lent, jusqu'au niveau 9, le plus rapide.
3. Fonction vitesse à pulsion : disposer le sélecteur de vitesse sur le «0» afin d'obtenir la fonction pulsion. Lorsque vous lâcherez le bouton, l'interrupteur reviendra automatiquement sur la position «0» et s'arrêtera.
4. Arrêt : disposer l'interrupteur sur la position «0» et l'appareil s'arrêtera.

ATTENTION : Si le couvercle du mixer ou du récipient n'est pas bien en place, l'appareil ne fonctionnera pas.

ATTENTION : Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque le récipient est vide.



V. Description de l'appareil

Composition 1: Mixeur

1. Bol pétrin	2. Spatule
3. Fouet pour pâte (B)	4. Fouet pour pâte(?)
5. Fouet pour meringue	

Composition 2: Récipient Blender:

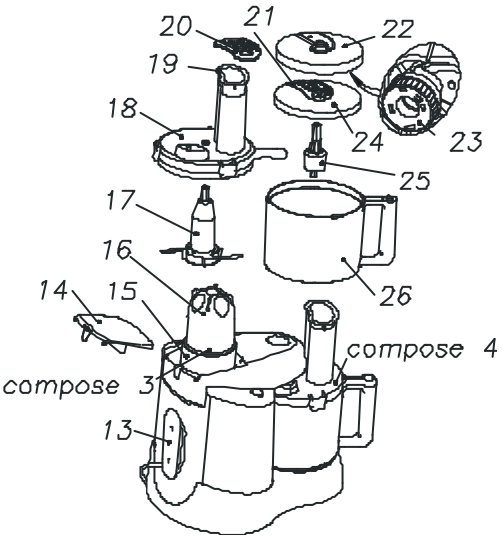
6. Couvercle pour rajout d'aliments	7. Couvercle du récipient	8. Récipient
9. Bouton de marche	10. Corps	11. Bouton de déblocage des fouets
12. Bouton de déblocage		

Composition 3: Moulin pour cacahuètes

15. Base du moulin	16. Récipient du moulin

Composition 4: Hachoir **:**

17. Lames pour hacher de la viande	18. Couvercle du récipient
19. Accessoire pour pousser les aliments	20. Disque de coupe fin
21. Disque de coupe moyen	22. Base pour les disques de coupe
23. Bouton de réglage des lames	24. Disques avec lames
25. Support pour accessoires	26. Récipient

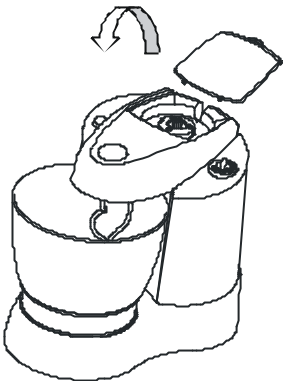


IV Mode d'emploi des différentes parties de l'appareil:

Utilisation et précautions d'emploi du Mixeur :

1. Fonctions des accessoires

1) Fouet pour pâte (3) et fouet pour pâte (4): pour mélanger de la pâte, des fruits, les ingrédients d'un gâteau.
2) Fouet pour meringue (5): pour mélanger des blancs d'oeufs, du fromage, du pudding, du cake, du beurre et /ou du sucre,

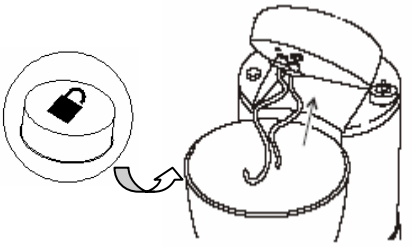


2.Précautions

1) L'appareil ne peut fonctionner que lorsque le couvercle est rabaissé (14).
2) L'appareil ne doit pas fonctionner pendant plus de 10 minutes.
3) Ne pas utiliser les fouets à meringue pour mélanger des ingrédients trop durs, l'appareil pourrait être endommagé.
4) Les fouets pour pâte (4) et (3) doivent être utilisés ensemble, alors que le fouet à meringue doit être utilisé seul. Les différentes parties de l'appareil ainsi que les différents accessoires sont marqués de couleurs différentes, disposer les accessoires dans les ouvertures qui comportent la même couleur.
5) Après avoir nettoyé le bol (pétrin) (1), le remettre à sa position initiale afin de protéger l'appareil.
6) Avant de retirer le bol pétrin (1), retirer d'abord les fouets.

3. Utilisation

Mélanger 850g de farine à 486g d'eau (rapport 7:4). Verser l'eau dans le bol pétrin (1) puis verser la farine.



1) Appuyer sur le bouton de déblocage des fouets (12) afin que le couvercle de l'appareil s'ouvre.
2) Disposer les ingrédients dans le bol (1) puis le disposer sur le socle de l'appareil (10). Si besoin le tourner légèrement afin qu'il se mette en place.
3) Disposer le fouet (4) et le fouet (3) dans les ouvertures prévues à cet effet en respectant les couleurs de connection.
4) Verrouiller le couvercle en appuyant dessus afin que l'appareil puisse se mettre en marche.
5) Choisir un niveau de vitesse de 1 à 5. Note : le niveau maximum pour cette fonction est le niveau 5.
6) Au bout de 10 minutes, la pâte sera prête. Tourner le bouton sélecteur de vitesse (9) sur la position «0».

4. Enlever les différentes parties du mixeur

1) Disposer le sélecteur de vitesse (9) sur «0» afin que l'appareil s'arrête.
2) Appuyer sur le bouton de déblocage (12) afin que le couvercle du mixeur s'ouvre.
3) Appuyer sur le bouton d'éjection (11) afin de libérer les fouets.

**En général, toujours enlever les fouets avant d'enlever le bol pétrin (1).

Note : Les différentes parties du mixeur ne pourront pas être enlevées tant que l'appareil ne se sera pas complètement arrêté.

5. Réglage de la vitesse

Si les ingrédients que vous disposez dans le bol risquent de vous tacher, sélectionner les vitesses 1-2 au départ, puis augmenter par la suite si cela s'avère nécessaire.

Note: Lorsque l'appareil est en marche, la vitesse ne doit pas dépasser le niveau 5

1) Mélange d'une crème : sélectionner un niveau de vitesse 4-5. Le temps de préparation ne doit pas excéder 1 minute
2) Mélange: sélectionner le niveau de vitesse 5 pendant 8-10 minutes.
3) Pour le mélange de gâteaux ou de fruits, ou d'ingrédients pour un cake, choisir les niveaux 1 à 5 pendant 5 à10 minutes.

Mélange de farine : sélectionner les niveaux 1-2 pendant une minute au départ, puis augmenter progressivement jusqu'au niveau 4-5, le temps

de préparation ne doit pas excéder 10 minutes.

6. Capacité du bol (pétrin)

Les informations ci-dessous sont données à titre indicatif, vous pouvez les adapter selon vos besoins :

1) Blanc d'oeufs : 8
2) Gâteau aux fruits : Total 1.75kg
3) Farine: 1.20 kg (pour un minimum d'eau 864ml).

7. Entretien

1) Débrancher l'appareil avant de procéder à l'entretien
2) Le corps de l'appareil, le cordon ainsi que la prise d'alimentation ne doivent pas être mouillés.
3) Nettoyer les parties du mixeur à l'aide d'eau et de savon puis les laisser sécher.
4) Si vous souhaitez nettoyer le corps de l'appareil, passer un tissu humide, puis sécher à l'aide d'un tissu sec.

Utilisation et entretien du récipient en verre du Blender

1. Utilisations du blender

1) Presser des agrumes
2) Mélanger du lait
3) Piler de la glace

2. Précautions d'emploi

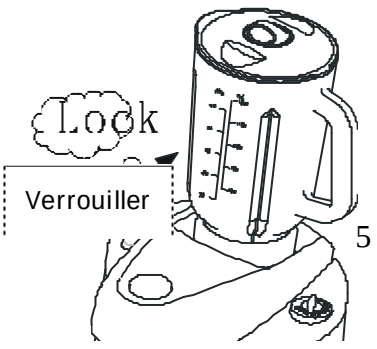
1) Ne pas retirer le récipient en verre (8) ou son couvercle (7) avant que les lames du blender ne se soient complètement arrêtées.
2) Ne pas faire fonctionner le Blender pendant plus d'une minute, toute opération doit être finalisée en une minute.
3) Ne pas mélanger des condiments, comme de la cannelle, de l'anette, du cumin ou des feuilles de laurier, ils pourraient endommager les lames et les parties en caoutchouc de l'appareil.
4) Le récipient en verre n'a pas été conçu pour conserver des aliments
5) La capacité maximale du récipient est de 1300ml.
6) Ne pas verser plus de 600ml de liquide chaud dans le récipient.
7) Lorsque le récipient est en place, ne pas appuyer sur le bouton de déblocage du couvercle de l'appareil.

3. Utilisation du Blender (capacité maximal : 1.3L)

1) Jus de fruits : pomme, banane, noix et eau

125g de chaque ingrédient, total 500g

a. Ouvrir le couvercle du Blender (14)
b. Préparer les fruits et les disposer dans le récipient en verre (8)
c. Fermer le couvercle du récipient (7) ainsi que l'ouverture qui permet de rajouter des aliments (6).
d. Ajuster le récipient sur son socle, s'assurer qu'il est bien en lace.
e. Choisir une vitesse, niveau 8-9, et mettre en marche l'appareil (Pour un meilleur résultat vous pouvez également choisir la fonction 'P') pendant 1 minute.
f. Lorsque l'opération est terminée, disposer le sélecteur de vitesse (9) sur le "?" afin que l'appareil s'arrête, puis débrancher l'appareil.
g. Lorsque l'appareil se sera complètement arrêté, retirer le récipient en verre et fermer le couvercle (14).



2) Mélanger du lait :

Suivre les indications citées ci-dessus. Verser 750ml de lait à 6°C, sélectionner la vitesse 9 pendant une minute et vous obtiendrez le résultat souhaité.

3) Piler de la glace

Suive les mêmes indications citées ci-dessus. 2 coupes de glaçons ayant chacun une dimension approximative de 20X25X40mm ^{3}, choisir la fonction « P » pendant 30 secondes, s'arrêter pendant 1 minute puis répéter l'opération pendant 30 secondes en utilisant de nouveau la fonction « P ». Après la fin de l'opération, la glace sera prête.

4. Entretien

Pour laver votre récipient, verser au préalable un peu d'eau chaude à l'intérieur, bien fermer le couvercle ainsi que l'ouverture permettant de rajouter des aliments, disposer le sélecteur de vitesse sur le niveau maximal pendant 20 à 30 secondes, verser l'eau puis rincer à l'eau courante.

Utilisation et précautions d'emploi du moulin à cacahuètes

1. Utilisation :

Emietter ou effectuer un mélange de cacahuétes.

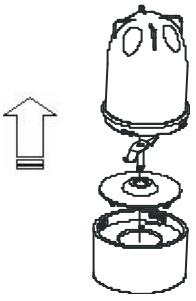
2. **Precautions d'emploi**

1) Ne pas dévisser la base du moulin (15) ou le récipient (16) avant que l'appareil se soit complètement arrêté
2) Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes
3) Les cacahuètes doivent être croustillantes et cuites avant d'être émiettées.

3.Préparation:

1) Les cacahuètes doivent être croustillantes et cuites
2) Les cacahuètes ne doivent pas dépasser les 2/3 du récipient
3) Visser le récipient du moulin (16) sur sa base (15) (comme indiqué sur l'image de droite)
4) Visser la base du moulin sur le socle de l'appareil (comme indiqué sur l'image ci-contre)
5) Mélanger en utilisant la fonction « P » et répéter 3 fois, puis augmenter peu à peu jusqu'au niveau de vitesse maximal « 9 ». Au bout de 2 à 3 minutes, les cacahuètes seront prêtes
6) Disposer le sélecteur de vitesse (9) sur la position « 0 » afin que l'appareil s'arrête puis le débrancher.

7) Tenir la base du moulin (15) avec une main et le dévisser du socle de l'appareil.
8) Tenir la base du moulin (15) avec une main et le récipient (16) avec l'autre main et dévisser le récipient (16) de sa base (15), puis vider le contenu dans un bol.



4. Entretien:

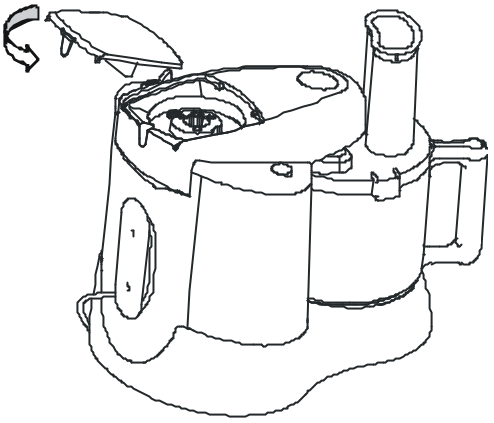
Lors de l'entretien, retirer la lame du hachoir, la base et le récipient (16). Laver chacun des éléments avec de l'eau et du savon, et les laisser sécher. Attention à ne pas se blesser avec la lame.

Utilisation et précautions d'emploi du hachoir

1. Utilisation du hachoir :

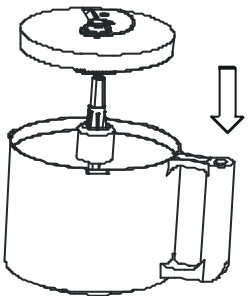
1) Emince : pommes, radis , pomme de terre etc.
2) Emince : petits pois, oignons, noix etc…
3) Hache de la viande

2. Précautions d'emploi



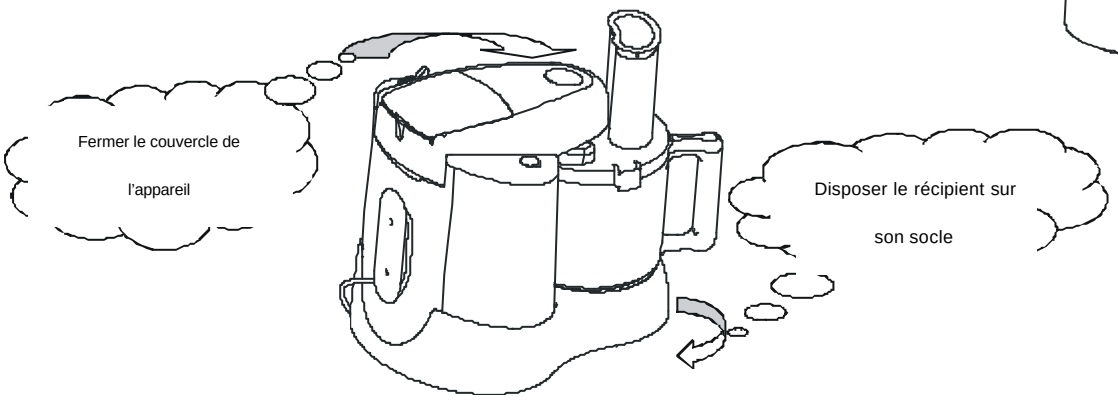
1) Lorsque vous utilisez cet accessoire, fermer le couvercle du Blender (14) avant de mettre en marche l'appareil (comme indiqué ci-contre)
2) Le hachoir ne doit pas fonctionner pendant plus de 5 minutes
3) Avant de disposer le récipient sur le corps de l'appareil (10) mettre en place le support pour les accessoires (25), les lames et le couvercle du récipient .
4) Avant l'utilisation, bien fermer le couvercle (18) du récipient .
5) Lors de l'utilisation, afin d'éviter tout incident, ne pas mettre son doigt ou tout autre objet dans l'ouverture du récipient (18).
6) Ne pas ouvrir le couvercle du récipient avant que les lames (18) aient fini de tourner .De même, ne pas retirer le récipient de son socle (26) ou effectuer tout autre action à l'intérieur du récipient.
7) Lorsque vous aurez haché vos aliments, retirer le hachoir de son socle avant d'ouvrir le couvercle (18) puis retirer les aliments.
8) Après l'utilsation, laver et sécher le récipient . Les lames doivent être rangées dans un emplacement sécurisé.

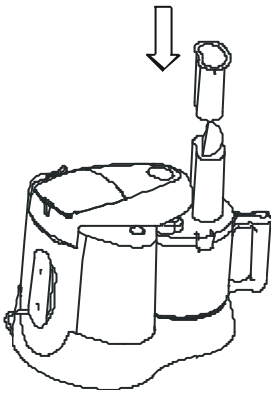
3. Mode d'emploi



Hacher :

1) Disposer le support accessoires (25) et les lames (22) dans le récipient (voir image ci-contre)
2) Disposer le couvercle du récipient (18) en place puis mettre le récipient sur son socle (10) et fermer le couvercle de l'appareil (voir image ci-dessous)

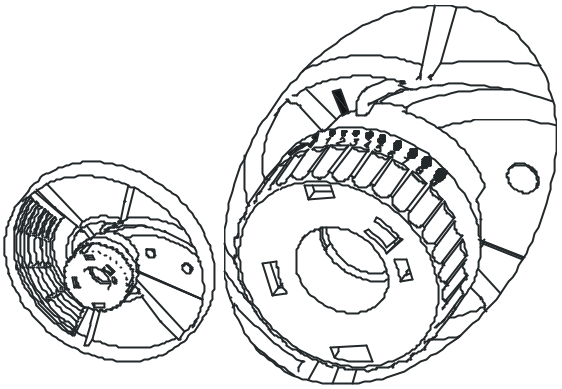




3) Tourner le sélecteur de vitesse (9) sur les niveaux 3-4 pour que l'appareil se mette en marche. Insérer les fruits dans l'ouverture prévue à cet effet (18) et pousser vers le bas à l'aide de l'accessoire (19) comme indiqué sur l'image ci-contre.
4) Tourner le sélecteur de vitesse (9) sur la positon « 0 » afin que l'appareil s'arrête, puis le débrancher.

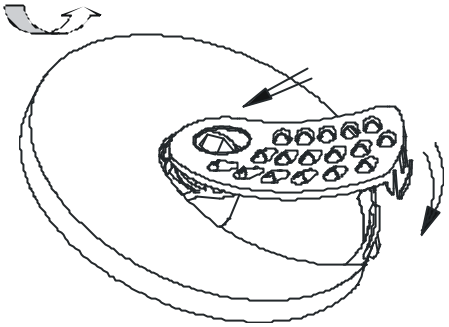
5) Lorsque l'appareil s'est complètement arrêté ouvrir le couvercle du récipient (18) et retirer le disque de coupe (22), puis vider le contenu dans un assiette.

* L'épaisseur de coupe des fruits peut être réglée : pour régler l'épaisseur de coupe, tourner le bouton (22) situé sur le partie arrière des disque (22) afin de sélectionner l'épaisseur souhaitée. Vous pouvez tourner ce bouton (23) de 1 à 9 niveaux dans le sens indiqué par la flèche sur l'image ci-contre. Chaque niveau supérieur vous permet d'augmenter l'épaisseur de coupe d'environ 0.7mm, l'épaisseur maximale étant de 6.4mm.



Pour émincer des fruits

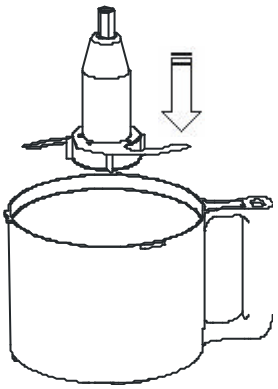
Procéder de la même manière, la seule différence est que vous devez utiliser le disque de coupe fin (20) et le disque de coupe moyen (21), (voir image ci-contre pour le changement de disques de coupe) la vitesse sélectionnée doit être au niveau 3-4. Une fois l'opération terminée, disposer le sélecteur de vitesse (9) sur ''? "afin que l'appareil s'arrête, puis le débrancher.



Pour émincer des légumes, des noix etc....

Le disque de coupe (17), vous permet de couper et de mélanger des pommes, des bananes, des noix etc. Pour y parvenir procéder de la manière suivante :

1) Installer le disque de coupe (17) dans le récipient (26) (comme indiqué sur l'image ci-contre)
2) Préparer les fruits et les disposer dans le récipient (26) puis visser et fermer le couvercle du récipient.
3) La quantité de fruits insérés ne doit pas dépasser les 500gr
4) Disposer le récipient sur le socle de l'appareil et mettre en place l'accessoire pour pousser les aliments
5) Appuyer sur le couvercle de l'appareil pour qu'il entre en place sinon il ne pourra pas fonctionner
6) Tourner l'interrupteur marche (12) pour que l'appareil se mette en marche, tourner le sélecteur de vitesse sur le niveau 4, au bout de 4 minutes les fruits seront prêts.
7) Tourner le sélecteur de vitesse (9) sur ''? " afin que l'appareil s'arrête puis le débrancher.



Pour hacher de la viande

a) Disposer le disque de coupe (17) dans le récipient (26)
b) Couper la viande en morceaux et la disposer dans le récipient (26), puis visser et fermer le couvercle du récipient.
c) La quantité de viande insérée ne doit pas dépasser les 500gr
d) Disposer le récipient sur le socle de l'appareil et mettre en place l'accessoire pour pousser les aliments
e) Tourner l'interrupteur marche (12) pour que l'appareil se mette en marche, utiliser la fonction « P » quatre fois , au bout de la quatrième fois disposer le sélecteur de vitesse sur le niveau 9 pendant 1 minute afin d'obtenir le résultat souhaité.. (Au début de l'opération, l'appareil peut vibrer fortement, tenir fermement le récipient avec une main afin de le stabiliser)
f) Tourner le sélecteur de vitesse (9) sur ''? " afin que l'appareil s'arrête puis le débrancher.

4. Entretien

1) Faire attention à ne pas se blesser lors du nettoyage des lames.

2) Pour laver l'appareil, retirer le récipient (26), le couvercle (18) et les lames afin de les laver à l'aide d'eau et de savon.

3) Après les avoir lavées, laisser sécher les différents éléments avant de les ranger. Ranger les lames à un emplacement sécurisé.

VII. Recette

Pain Blanc (en forme de baguette)

Ingrédients:

1. Farine de Blé: 500gr
2. Sel: 5ml
3. Huile: 15g
4. Levure fraîche 15g ou 10mg de levure en poudre + 5 mg de sucre
5. Eau chaude: 300ml (ne pas dépasser la capacité maximale)

Préparation:

1) Levure en poudre : verser la farine dans le récipient, puis y ajouter la levure, le sucre. Attendre 5 minutes. Pour la levure fraîche, la couper en morceau et la mélanger à la farine.

2) Verser de l'eau dans le récipient (1), puis verser la farine, la levure (si cela est nécessaire), le sel et l'huile.

3) Disposer le récipient (1) sur son socle (10), le tourner légèrement afin qu'il se mette en place.

4) Disposer les accessoires de mélange en respectant les couleurs des fouets et des ouvertures dans lesquels ils doivent être installés.

5) Abaisser le couvercle et s'assurer qu'il est bien enplace.

6) Tourner le sélecteur de vitesse (9) d'abord sur les niveaux 1-2 pendant 1-2 minutes, puis augmenter la vitesse au niveau 4-5 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Le temps de préparation ne doit pas dépasser les 10 minutes.

7) Disposer la pâte dans un bol, rajouter un peu de vin, et couvrir le tout à l'aide d'un tissu humide, disposer la préparation dans un endroit chaud. Au bout de quelques heures la pâte doublera de volume.

8) Pétrir la pâte, puis former une baguette, la disposer sur un plateau de cuisson et la passer au pinceau avec un peu de vin.

Cuire à une température inférieur à 230°C, pendant 20-25 minutes.

PREPARATION D'UN CAKE

Ingrédients:

1. 120g de farine pour cake
2. 2/3 c.à.c de farine de boulanger
3. 5 jaunes d'œufs
4. 60g de Sucre
5. 80gr de beurre ou d'huile (faire fondre le beurre)
6. 80g d'eau
7. 6 blancs d'œufs
8. 60g de Sucre

Préparation:

1) Battre les jaunes d'œufs avec le sucre

2) Rajouter l'huile ou le beurre ainsi que l'eau

3) Rajouter la farine, la farine de boulanger et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène (attention aux grumeaux)

4) Verser les blancs d'oeufs et le reste du sucre (60gr) dans un autre bol et les battre en neige

5) Rajouter les blancs d'œufs et le sucre au mélange précédent et bien mélanger

6) Préchauffer le four à 180°C et cuire pendant 50-60 minutes

7) Retourner le moule du cake et le laisser refroidir

8) Retirer avec attention le cake du moule. Il est prêt à être servi !

Traitement des appareils électriques et électroniques en de fin de vie (Applicable dans le pays de l'Union Européenne et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être remis à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En s'assurant que ce produit est bien mis au rebus de manière appropriée, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine. Le recyclage des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour toute information supplémentaire au sujet du recyclage de ce produit, vous pouvez contacter votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.